

たまらんたけ

秘伝

大阪焼肉・赤丸王



つけて食べるたれ —

(お客様にご提供)

秘伝のたれ

ご飯ではなく肉が  
とまらない  
これぞ焼肉のたれ。

大阪焼肉と言えぱあっさり  
だれ。醤油感が少なめで  
少し甘めが「焼肉」「ごはん」  
「タレ」の三位一体感を増長させる。



ただのぽん酢にあらず。  
うまさのワケは〇〇にあり。

大根おろし入りの俺じなるぽん酢たれ。  
柑橘と生にんにくで、ホルモン  
文化の既成概念が覆る。  
創業から変わらない味付けで  
多くの方に愛される、ホルモン  
専用たれをお楽しみください。

名物ふたごの  
ぽん酢たれ



肉をもみこむたれ —

### ホルモンだれ

この味こそオモニの伝統。  
絶妙な配合が光る。

大阪は内臓にも味噌ではなく醤油ベース。  
もみだれにヤンニョンを配合し内臓の食  
感をより引き立たせる絶妙なテイスト。

### もみだれ

大阪焼肉と言えぱたれ。焼く  
前にしっかり味付けが大阪流。

肉の旨みを引き出すために、焼く前の  
たれは粘度の低いたれで揉み込む。  
旨みをぎゅっと閉じ込めます。

### 新ヤンニョンだれ

タテギ(唐辛子味噌)の  
たっぷり入った新特製だれ。

辛さと旨みが引き立つ特製だれ。唐辛子味噌  
の甘辛い味付けと、お肉の相性の良さに  
驚きます。



大阪焼肉・ホルモン ふたごは

# 『大衆焼肉居酒屋』の 火つけ役

当時関東ではまだ  
浸透してなかった

## 「卓上コンロ」と「円盤皿」を使った 大衆焼肉居酒屋スタイル

今では当たり前に見かける「卓上コンロ」と「円盤皿」。  
当時関東では「焼肉は日常食」というふたごの大衆焼肉を体現  
した「卓上コンロ」と「円盤皿」は非常に珍しいものですが、  
ふたごが大阪から持ち込んだのを皮切りに、  
【大衆焼肉居酒屋】スタイルは一気に関東に広まりました。



卓上コンロ



円盤皿



他店では1人前  
7~8切  
(100g)



ふたごでは1人前  
4~5切(50~60g)

## 1人前の量の概念を変えた ふたご流スタイル

今関東の主流の盛り付け量は1人前50~60gですが  
ふたご創業当時の関東では1人前100gが一般的。  
しかしふたごは創業時から量半分値段半分、  
一人前50~60gで提供しています。なぜなら、  
30種類以上ある厳選牛のメニューから、いろいろな  
種類のお肉を食べてもらいたいからです。そして  
今ではそれが定番の盛り付けの目安となりました。

量を半分にして  
値段も半分のワケ



は特に大衆焼肉文化を  
体現したアイテムです。

- ・丸パイプ椅子
- ・円盤皿
- ・赤ちようちん

懐かしさ漂う  
焼肉ふたごのシンボル、

はみ出しコラム

# キムチ

名物!!

半殺しキムチ

480  
(528)

ふたご創業からある名物商品。  
「半殺し」とは半分つぶすこと。  
つぶしながら味をしっかりと入れた野沢菜キムチ。



白菜キムチ

480  
(528)

カクテギ

480  
(528)

オイキムチ

480  
(528)

切り干し大根キムチ

480  
(528)

さきいかキムチ

480  
(528)

新 キムチになる前の

キャベツ

380  
(418)

キムチ盛り合わせ

小

690  
(759)

キムチ盛り合わせ

大

890  
(979)

# サラダ

復活

混ぜナムル

小 690  
(759)

大 890  
(979)

ナムルは素材のもつ味や香り、素材そのものの色や栄養素を生かして作る繊細な料理です。韓国野菜料理の代表格。

名物!!

ふたごの

ポテトサラダ

590  
(649)

名物!!

ごま塩キャベツ

390  
(429)

りにゅーある

春菊サラダ

590  
(649)

チョレギサラダ

490  
(539)

サンチュセット

690  
(759)



お肉のお供におすすめ。

サンチュセット内容

- ・サンチュ味噌
- ・にんにくスライス
- ・青唐辛子



目安  
【小】1~2人前  
【大】3~4人前

おすすめの品



春菊サラダ 590  
(649)

春菊のアクセントがたまりません。



ふたごのポテトサラダ 590  
(649)

ふたごのサラダといえばこれ！  
とろーり半熟とサクサクチップスのコンビ。



キムチになる前のキャベツ 380  
(418)

韓国風浅漬けキャベツ。  
白菜ではありません。キャベツです。

# 一品

## 薬味豆腐

りにゅーある

430  
(473)

たっぷりの薬味が入ったピリ辛の豆腐。焼肉前のちょっとしたおつまみに、肉の間のはし休めにおすすめです。

## 韓国のり

380  
(418)

## 新 ニラレバ炒め

590  
(649)

## 新 ごま塩レバしゃぶ

650  
(715)

## 新 ホルしゃぶ

890  
(979)



新鮮なレバーをしゃぶしゃぶに。焼肉とは違ったレバーの楽しみ方。

しゃぶしゃぶにして、最後はポン酢とたっぷりのネギで食べるホルモン。

# 刺し

りにゅーある

アキちゃん刺し  
490 (539)



黒毛和牛サーロイン  
月見炙り刺し  
1,100 (1,210)



## 和牛サーロイン寿司

1貫700 (770)



2貫からご注文可能

## 和牛肉うに

1貫850 (935)



2貫からご注文可能

# おすすめの商品

ニラレバ炒め 590 (649)

元々は中国発祥と言われている定番の「ニラレバ炒め」を、ふたご流の味付けでご提供します。



ご飲食代よりサービス料を5%加算させていただきます。

おすすめ

キムチになる前の  
キヤベツ  
380  
(418)

韓国風浅漬け

キヤベツ。

白菜ではありません。キヤベツです。



アキちゃん  
刺し  
490  
(539)

ふたごの「まずはこれ」と  
言ったらアキちゃん刺し。  
文句なしにおすすめです。

おすすめ



ごま塩  
レバしゃぶ  
650  
(715)

おすすめ

新鮮なレバーを  
しゃぶしゃぶにする、  
焼肉とは違ったレバーの  
楽しみ方。

※しっかりと火を通してお召し上がりください。

しゃぶしゃぶにして、  
最後は、ポン酢とたつぷりの  
ネギで食べるホルモン。

ホルしゃぶ  
890  
(979)

# タビ



旨辛  
ロマネコン  
980  
(1,078)



特厚切り  
タン塩  
1枚  
980  
(1,078)



復活



ねぎタン塩  
1,190  
(1,309)



薄切り  
タン塩  
1,150  
(1,265)

おすすめ  
今年は過去に大人気  
だったロマネコン  
タンが復活！



2貫からご注文を承ります。

和牛肉うに 1貫 850(935)



和牛カルビ  
690(759)  
赤身ならまずは定番の和牛  
カルビがおすすめ。

# 赤身

厳選和牛  
秘伝のたれ



和牛  
やみつきカルビ  
630(693)  
ふたごで人気の特製ヤン  
ニヨンだれで漬けこんだ  
ふたご定番！



2貫からご注文を承ります。

和牛サーロイン寿司 1貫 700(770)



和牛熟成  
骨付きカルビ  
790  
(869)



和牛上赤身  
890  
(979)



上ハラミ  
950  
(1,045)



赤セン  
490  
(539)



コリコリ  
焼き  
490  
(539)



上ミン  
690  
(759)



とまらな  
あご肉  
490  
(539)



幻のハラミ  
490  
(539)



上ホルモン  
490  
(539)

# 肉蔵

ホルモン

ご飲食代よりサービス料を5%加算させていただきます。



# 特上 和牛一枚売り

新

# 盛り合せ

ふたご厳選の高級部位を  
1枚からご注文いただけます。



和牛  
カイノミ

1枚  
650  
(715)

和牛  
ランプ

1枚  
580  
(638)

和牛  
三角バラ

1枚  
600  
(660)

霜降り  
和牛厚切り

1枚  
630  
(693)

和牛  
イチボ

1枚  
580  
(638)



赤身ホルモン

スタミナ焼き



ふたご盛り

1,390  
(1,520)

辛めの味付けです。

【目安】  
小 1,690 (1,859) 1~2人前  
中 2,390 (2,629) 3~4人前  
大 2,990 (3,289) 5人以上

ぶつ切りヘレ  
幻のハラミ  
とまらないあご肉  
ホソ塩



肉こり

特製黒七味添え  
690 (759)

新食感、幻の軟骨肉を  
京の黒七味で味わう。



やめられない  
ミネ  
590  
(649)



トントロ  
わさび  
490  
(539)



純レバー  
390  
(429)



シビレ塩  
490  
(539)

# 俺びなる

おすすめ

売切御免

名物! 黒毛和牛のはみ出るカルビ

会員 1,980 (2,178)  
一般 2,480 (2,728)

タレ 又は 塩 からお選び下さい。

ふたと言えはこれ! 鉄板からはみ出るサイズの黒毛和牛リブロース。一度に4つの部位が味わえる、創業から変わらないの不動の看板商品!



たっぷり大きなメガハラミ。今にもはみ出そうな大きさと、甘辛味も絶妙です。



はみ出たいハラミ

会員 2,390 (2,629)  
一般 2,490 (2,739)

殿堂入り

包める和牛サーロイン

会員 1,590 (1,749)  
一般 1,690 (1,859)



ネギと大根おろしをたっぷりかけた、たつぷりのせ、ポン酢をかけてくるつと巻く!

和牛上ロースの炙りポン酢

会員 1,990 (2,189)  
一般 2,190 (2,519)



牛ミルフィユロース 定番

会員 1,490 (1,639)  
一般 1,690 (1,859)



ロースをさつとレアで焼き上げます。上質な肉だからこそできる片面焼き。くるくる巻いてお召し上がりください。

ネギハラミステーキ

会員 2,390 (2,629)  
一般 2,590 (2,849)



これぞネギだく! たつぷりのネギと一緒に召し上がりください。

厚切りぎぶとんロース

会員 1,990 (2,189)  
一般 2,290 (2,519)



厚切りのぎぶとんロースはレアで焼き上げて、ガーリックバターソースで食べるのがふたご流

ご飲食代よりサービス料を5%加算させていただいております。

# しゃぶしゃぶ

ぷりぷり



**新** ホルしゃぶ 890 (979)

しゃぶしゃぶにして、ポン酢とたっぷりのネギで食べる、ふたご流の新しいホルモンの食べ方。



**新** ごま塩 レバしゃぶ 650 (715)

新鮮なレバーをしゃぶしゃぶで。焼肉とは違ったレバーの楽しみ方。

# 野菜とほか。

**新**

えのきと 椎茸のバター ホイル焼き 590 (649)

青森県産 ウインナー 430 (473)  
にんにく ホイル焼き 490 (539)

コーンバター ホイル焼き 390 (429)

焼き野菜 盛り合わせ 690 (759)

- 野菜もしつかり食べましょう。
- えのき ・ねぎ
- 椎茸 ・キヤベツ
- 玉ねぎ



バターぐつぐつ、こってり新メニュー!



# 肉と一緒に食べたい。肉友

サンチュセツト 690 (759(税込))



大根鬼おろし 無料!



ニンニクスライス 50(55)



青唐辛子 50(55)



君と共に 100(110)



ガーリックバターソース 100(110)



青ネギ。ハボ 390(429)



白ネギ。ハボ 390(429)



お肉と一緒に食べてほしい「肉友」ちよつとした追加で焼肉がさらに美味しくなります。大根おろしは無料。あなただけの食べ方をお気に入りの食べ方を見つけてみてください。

ご飲食代よりサービス料を5%加算させていただきます。

# ご飯

名物!! ふたごの  
まかない井

ふたごのスタッフのリアル賄い井。

490 (539)

人気すぎて復活

590 (649)

石焼ピビンバ

990 (1,089)

焼肉専用ご飯

390 (429)

ふたごの  
ガーリックライス

890 (979)



白米

小 200 (220)

中 250 (275)

大 350 (385)



黒毛和牛スジカレー

690 (759)



旨い!

# すーぷ

+1150 でクッパにできます。  
(165)

名物!! オモニの自家製  
テールスープ 890 (979)



オモニ(オカン)伝統の味。  
創業から長く愛される名物料理。

ふわふわ玉子スープ

490 (539)

赤スープ

790 (869)

韓国の大邱(テグ)発祥の  
辛いスープ。ふたご流の  
テグタンスープに仕上げています。

ふたごスープ

990 (1,089)

オモニ(オカン)直伝韓国味噌を  
使用したふたご流ホルモンチゲ。

+100 で納豆追加できます。



旨い!

ふたごの「通」は  
こころ食べる!!

ふたごスープで作る、  
納豆ホルモンチゲ

ふたご伝統のホルモンチゲに  
納豆がよくあいます。

※納豆の香りが広がります。



やみつき

焼肉専用ご飯で作る  
極上和牛カルビ井

焼肉専用ご飯にタレに絡めた  
焼肉と卵黄を載せるのは  
正義です。



王道

焼肉専用ご飯 390 (429)  
和牛カルビ 690 (759)  
卵黄 100 (110)

ふたごスープ 990 (1,089)  
納豆 100 (110)

ご飲食代よりサービス料を5%加算させていただいております。

# うどん

創業から続く伝統の味  
ふたごの冷麺



名物!!こだわりの  
一口冷麺

490 (539)

12種類の具材を8時間煮込んだ  
カツオだしのスープに、特製の  
盛岡冷麺を使用。



白ラーメン  
690 (759)

新

麺にジャガイモを練り込んだ  
韓国ラーメン「カムジャ麺」。



旨辛ラーメン  
730 (803)

定番

「辛ラーメン」をテールスープで  
本格的なラーメンにしました。

# デザート



ポテバニ  
490 (539)



デザート  
490 (539)



ふたごの  
アイス  
ブリュレ  
490 (539)



禁断の  
プリン  
490 (539)



レモン  
シャーベット  
490 (539)

毎度  
おなごい

ご飲食代よりサービス料を5%加算させていただいております。

**大ジョッキにサイズアップ**  
 ハイボール・サワーなどプラス400 (440)  
 ソフトドリンク プラス200 (220)  
 (260)

**男前べっぴん**  
 大ジョッキが楽しめます!

**ハイボール**

ブラックニッカ 490 (539)

ふたごハイボール 490 (539)

コーラハイボール 490 (539)

ジンジャーハイボール 490 (539)

ドデカミンハイボール 490 (539)

最強レモンハイボール 590 (649)

**プレミアムハイボール**

ブッシュミルズ 690 (759)

ニッカフロンティア 690 (759)



**ビール**

**アサヒスーパーパードライ**

・生中 580 (638)

・生小 460 (506)

・男前生 1,090 (1,199)

・べっぴん生 1,090 (1,199)

・ドライゼロノンアルコール 490 (539)

**ホッピー**

白 490 (539)

黒 490 (539)

・中 200 (220)

・外(白・黒) 330 (363)



**ホッピーとは?**  
 低アルコール、低カロリー、低糖質で健康志向の方やビールの苦味が苦手な方でも楽しめます。

**サワー**

名物!! ふたごサワー 490 (539)

生搾りレモンサワー 490 (539)

最強レモンサワー 590 (649)

ドデカミンサワー 490 (539)

梅干しサワー 490 (539)

カルピスサワー 490 (539)

ガリガリ君サワー 490 (539)

手搾りグレーフルーツサワー 490 (539)

サイダーサワー 490 (539)

モンスターサワー 590 (649)

黒い1800サワー 690 (759)



**韓国酒**

マッコリやかん 1,500 (1,650)

・グラス 490 (539)

黒豆 1,500 (1,650)

・グラス 490 (539)

生マッコリやかん 2,000 (2,200)

ゼロ 1,400 (1,540)



**果実酒**

「ソーダ割り・ロック・水割り・お湯割」できます。

あらごしみかん 490 (539)

濃醇梅酒 490 (539)

バナナ梅酒 490 (539)



**健康茶ハイ**

ウーロンハイ 400 (440)

緑茶ハイ 400 (440)

コーン茶ハイ 400 (440)

平木さんの親友青汁ハイ 490 (539)

プーロン茶ハイ 490 (539)



ご飲食代よりサービス料を5%加算させていただきます。

# おすすめ サワー

大ジヨツキにサイズアップ  
ハイボール・サワーなどプラス400 (440)  
ソフトドリンク プラス200 (200)



## 名物! ふたごサワー

ふたごの名物  
ガリサワー!

大ジヨツキ 感謝  
男前ペっぴん  
大ジヨツキ 特別価格です!

490 (539)

## 最強! しもとサワー

大ジヨツキ 感謝  
男前ペっぴん  
大ジヨツキ 特別価格です!

590 (649)

北海道 余市産  
ぶどうサワー

白ぶどう(ナイアガラ種)に  
キャンベル種など黒ぶどう  
をバランス。

青森県 津軽の  
りんごサワー

酸味と甘み、今まで以上の  
フレッシュ感が味わえます。

山梨県  
白桃サワー

山梨県産白桃果汁100%使用  
とろけるような甘みと  
ふくよかな香り。

高知県  
生姜おろしサワー

口の中で広がる生姜の  
辛味が癖になる味わいです。

宮崎県  
日向夏サワー

爽やかな甘酸っぱさが  
楽しめる日向夏サワー!

福岡県  
あまおうサワー

福岡県産博多あまおうの  
甘く豊かな香り。

鹿児島県 徳之島産  
島みかんサワー

上品な香りと、酸味の強さが  
特徴の島みかんをサワー。

沖縄県 美ら海塩  
トマトサワー

トマトの本来の甘みと酸味に  
美ら海塩を使用することにより  
トマトの甘みが一層引き立ちます。

## 新 ご当地サワー

男前ペっぴん  
大ジヨツキ 特別価格です!

全て490円 (539)

ご当地  
サワー  
始めました

ご飲食代よりサービス料を5%加算させていただきます。



サイコロ  
ふれば  
福きたる

サイズアップ無料を  
かけたに義なき戦い!

# 男前へっぴん チャレンジ!!

ふたごの組み合わせで  
2と5 サイズアップ  
無料!!

ふたご版  
チロチロ  
やで!



ルールは簡単!!

1. サイコロチャレンジを注文する。
2. ドリンクを下記の対象から選ぶ。
3. サイコロを2個振る。

偶数  
出た目の合計が「偶数」で  
半額!

奇数  
出た目の合計が「奇数」で  
変化なし。

ピンゾロ  
ピンゾロはALL400円で  
ロックグラスに (440)  
サイズダウン

### チャレンジ対象ドリンク

- 生搾りレモンサワー
- 梅干しサワー
- ジンジャーハイボール
- コーン茶ハイ
- ふたごサワー
- 手搾り生グレープフルーツサワー
- ウーロンハイ
- 緑茶ハイ
- カルピスサワー
- ハイボール
- プーロン茶ハイ
- 平木さんの親友青汁ハイ





# ワイン・シャンパン

はみ出るワイン  
(グラス)

白 赤  
590 (649) 590 (649)



カベルネソーヴィニヨン  
バロンフィリップ 2,690 (2,959)

●●●中重  
●●●赤  
●●●フランス産



シヤルドネ  
バロンフィリップ 2,690 (2,959)

●●●白  
●●●辛  
●●●フランス産



コレクシオン(泡) 7,990 (8,789)

●●●泡  
●●●辛  
●●●フランス産



ドンペリ祝 30,000 (33,000)

お祝いに  
おすすめ



# 日本酒

八海山 790 (869)



# 本格焼酎

「各種ボトルも  
ご用意しております。」

芋 富乃宝山 各590 (649)



芋 黒霧島 各550 (605)



芋 七七六(まろく) 各590 (649)



麦 中々 各560 (616)



麦 神の河 各590 (649)



麦 かのか 各530 (583)



ボトルセットあります。  
●カットレモン (3カット) 100 (110)  
●梅干し 50 (55)  
●ソーダ 290 (319)  
●ミネラルウォーター 200 (220)  
●ガリ 100 (110)  
●ウーロン茶 (500ml) 300 (330)

# ソフトドリンク

コーラ 330 (363)

ジンジャーエール 330 (363)

三ツ矢サイダー 330 (363)

ドデカミン 330 (363)

カルピス 290 (319)

オレンジジュース 290 (319)

アップルジュース 290 (319)

俺じなるヨーグルト 290 (319)

モンスタ 390 (429)

# お茶

烏龍茶 290 (319)

コーン茶 290 (319)

プーロン茶 290 (319)

緑茶 290 (319)

平木さんの親友青汁 290 (319)

# 大ジョッキにサイズアップ

ハイボール・サワーなどプラス400 (440)

ソフトドリンク プラス200 (220)



# 焼肉三昧

# ふたご

各コース2名様以上でご利用いただけます。

プラス税込2,000で飲み放題おつけできます。

予約なしの当日注文も承ります。

- ・半殺しキムチ
- ・キムチ4種盛り
- ・ごま塩キヤベツ
- ・韓国のみ
- ・薄切りタン塩
- ・とまらないあご肉
- ・幻のハラミ
- ・和牛熟成骨付きカルビ
- ・上ハラミ
- ・上ホルモン
- ・新鮮レバー
- ・コリコリ焼き
- ・ライス
- ・名物!こだわりの一口冷麺



写真はイメージです。

満足  
コース  
税込  
3,690

- ・半殺しキムチ
- ・キムチ4種盛り
- ・ごま塩キヤベツ
- ・韓国のみ
- ・黒毛和牛サーロインの  
月見炙り刺し
- ・薄切りタン塩
- ・とまらないあご肉
- ・幻のハラミ
- ・名物!黒毛和牛の  
はみ出るカルビ
- ・上ホルモン
- ・新鮮レバー
- ・コリコリ焼き
- ・ライス
- ・名物!こだわりの一口冷麺
- ・一口アイス



写真はイメージです。

特選  
コース  
税込  
4,990

## 【 プラス税込2000円で飲み放題MENU 】

### ビール

- ・アサヒスーパードライ  
生中/生小
- ・ホッピー(白・黒)
- ・中
- ・外(白・黒)

### 健康茶ハイ

- ・ウーロンハイ
- ・緑茶ハイ
- ・コーン茶割
- ・プーロン茶ハイ

### サワー

- ・生絞りレモンサワー
- ・ふたごサワー
- ・ドデカミンサワー
- ・梅干しサワー
- ・カルピスサワー
- ・ガリガリ君サワー
- ・手搾りグレープフルーツサワー
- ・サイダーサワー
- ・北海道余市産サワー
- ・山梨県白桃サワー
- ・青森県津軽のりんごサワー
- ・高知県生姜おろしサワー
- ・福岡県あまおうサワー
- ・宮崎県日向夏サワー
- ・鹿児島県徳之島産島みかんサワー
- ・沖縄県美ら海塩トマトサワー

### 日本酒

- ・八海山
- ・本格焼酎
- ・黒霧島
- ・中々
- ・富乃宝山
- ・きろく
- ・神の河
- ・かのか

### ソフトドリンク

- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・ミツ矢サイダー
- ・ドデカミン
- ・カルピス
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・ウーロン茶
- ・コーン茶
- ・プーロン茶
- ・緑茶

### 果実酒

- ・濃醇梅酒
- ・あらごしみかん
- ・バナナ梅酒

### 韓国酒

- ・マッコリグラス
- ・黒豆マッコリグラス

### ハイボール

- ・ブラックニッカ
- ・ふたごハイボール
- ・コークハイ
- ・ジンジャーハイ
- ・ドデカミンハイ

### ワイン

- ・グラスワイン(赤・白)



※2名様から承ります。  
※当日でもオーダー可能。  
※追加オーダーも承ります。  
※お食事は2時間制(1090分)です。  
※仕入れ状況により内容が変更になる場合があります。

※特選コースのはみ出るカルビは  
【4名様まで1枚】 【5-8名様で2枚】  
【9-12名様で3枚】でご提供いたします。  
それ以上の場合はスタッフにご相談ください。

